

**UKIUKI 編集室**  
 UKIUKI! に広告を載せてみませんか  
 〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F  
 ☎04-7176-2747 FAX04-7176-8931

**松戸西版**  
 UKIUKI! ウキウキする地域生活情報紙 8月11日 第191号  
 ●毎週金曜日発行 ●全てのご家庭に新聞折込と一部宅配でお届け

発行部数 60,400部  
 (新聞折込58,200部・宅配2,200部)  
 配布エリア 6号線より西側の松戸市全域  
 株式会社ユースメディア  
 〒千葉県柏市酒井根5-4-10  
 TEL:04-7176-2111 FAX:04-7176-8931  
 E-MAIL /ukiuki@yusmedia.co.jp

常盤沿線をネットワーク 地域密着型の求人情報紙  
**ユースメディア**  
 松戸版・柏版・取手版 毎週日曜日発行  
 お申し込みお問合せは 機 ユースメディア ☎04-7176-2111(代)



見た目も涼しい、ゆず寒天ドリンク  
 ◎材料の割合／白玉粉100g に対して水90cc

**「白玉粉の歴史」**  
 白玉粉の原料はもち米。道明寺粉なども、もち米を原料とする仲間です。米の加工技術は奈良・平安時代に朝鮮半島や中国大陸から伝わったといわれています。当初、白玉は供物として宗教的な場面に用いられるなど珍重されてきました。室町時代には貴族の生活に登場しますが、庶民の間にも広がったのは江戸時代のこと。もともとポピュラーだったのは水白玉。器に砕いた氷と白玉を盛り付け、砂糖をかけただけの素朴な味ですが、江戸っ子にはたまらない夏の楽しみだったのでしょう。水白玉を売る「水売り」のひやっこい、ひやっこいという売り言葉は江戸の夏の風物詩だったようです。



①白玉を茹でる ②白玉をすくい上げる ③白玉を冷水に放つ

「三三三白玉粉」でおなじみの川光物産株式会社。白玉の歴史や作り方のコツをうかがいました。明治20年創業の川光物産が白玉粉製造を開始したのは大正10年。以来85年にわたり白玉粉などを製造・販売している松戸の老舗です。



**「えー、ひやっこい、ひやっこい」**  
**白玉デザートは**  
**いかが？**  
 立秋は過ぎたとはいえ暑さはまだまだ続きそう。こんな日の昼下がり、冷たいデザートを口にすると生き返った心地がしますね。なかでも「つるんっ、ぶるんっ、もちもちっ」の白玉のど越しは格別。日本古来よりの自然食材、白玉粉を見直してみませんか？

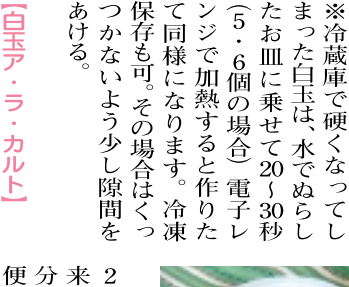
100cc  
 ◎白玉粉に少しづつ水を加え、耳たぶくらいの柔らかさになるまでよくこねる。  
 ◎白玉を食べやすい大きさに丸めて沸騰した湯に入れ、浮き上がるまで茹でる。  
 ◎浮き上がってから1〜2分煮て白玉をすくい上げ、すぐに冷水に放つ。  
 ◎水気をよく切って使う。  
 ※冷蔵庫で硬くなってしまった白玉は、水でぬらしたお皿に乗せて20〜30秒（5・6個の場合）電子レンジで加熱すると作りたて同様になります。冷凍保存も可。その場合はくっつかないように少し隙間をあける。



白玉さつま

**「白玉ア・ラ・カルト」**  
 では、実際に作ってみましょう。和風デザートには欠かせない白玉ですが、エスニックはもちろんだ、洋風にも相性抜群。今日は白玉づくしです。

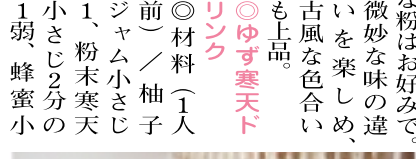
◎白玉さつま  
 ◎材料／サツマイモ300g、砂糖60g、クチナシの実1個、ライム、白玉  
 ◎作り方／サツマイモ（できれば金時の新しい）は良く洗って皮のまま1.5cm厚さに輪切りにし、水につけアク抜きをする。鍋にサツマイモ、ひびを入れたクチナシの実、サツマイモがかぶる程度の水を入れ、中火で煮る。250gの小豆、砂糖200gで煮た小豆は出ま上がり約900g。小豆を冷ましておくと便利。甘さ控えめなので、栗の甘露煮のシロップをかけての定番ですが、石二鳥、和の定番ですが、飽きない味です。



白玉ぜんざい

水を入れサツマイモに火が通るまで煮る。砂糖を加えとろ火でさらに5分程度加熱したあと煮汁ごと冷ます。よく冷えたら器に白玉とともに盛り付け、ライムまたはレモンの輪切りを添える。友人宅でいただいたサツマイモのシロップ煮がおいしかったので、白玉を添えてみました。薄味のシロップと一緒にどうぞ。

◎白玉ぜんざい  
 ◎材料（4人前）／クラベリージュース200cc、ブルーベリージュース200cc、ゼラチンパウダー小さじ4、コアントローなどのリキュール小さじ4、ホイップクリーム、白玉  
 ◎作り方／ゼラチンは2つに分けてそれぞれ水大さじ1でふやかしておく。2種類のジュースはそれぞれ電子レンジで60℃程度に温め、ゼラチンとコアントローを加え混ぜる。冷蔵庫で冷やす。器にブルーベリーゼリー、白玉、クラベリーゼリーの順に盛り付け、ホイップクリームを飾る。好みにガムシロップを添えて。コアントローでワンランクアップ。



ベリー白玉ゼリー



三色だんご



ベリー白玉

ときな粉はお好みで。微妙な味の違いを楽しむ。古風な色合いも上品。  
 ◎ゆず寒天ドリンク  
 ◎材料（1人前）／柚子ジャム小さじ1、粉末寒天小さじ2分の1弱、蜂蜜小

**休刊のお知らせ**  
 誠に勝手ながらUKIUKI8月18日号はお休みさせていただきます。次の発行は8月25日(金)朝刊折込です。お楽しみに!!

**頑張れ商店会!!** UKIUKIは松戸市内の商店会を応援します。  
 UKIUKI 編集室  
 〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F  
 FAX 04-7176-8931  
 E-Mail:ukiuki@yusmedia.co.jp

**かぼちゃのピシソワーズ**  
 ◎材料（4人前）／タマネギ1個、カボチャ4分の1、バター、ブイヨン2カップ、牛乳2カップ、香辛料、白玉  
 ◎作り方／タマネギの皮を除いたカボチャを加えてブイヨンで煮る。塩コショウなどで味を調整。冷めたらミキサーにかけて、牛乳を加えてよく冷やす。器に入れるときに白玉を加える。カボチャのまるやかな甘さと白玉が驚きのマッチング。子どもさんのおやつにもピッタリ。  
 ◎タビオカ白玉  
 ◎材料（4人前）／タマネギ1個、カボチャ4分の1、バター、ブイヨン2カップ、牛乳2カップ、香辛料、白玉  
 ◎作り方／タマネギの皮を除いたカボチャを加えてブイヨンで煮る。塩コショウなどで味を調整。冷めたらミキサーにかけて、牛乳を加えてよく冷やす。器に入れるときに白玉を加える。カボチャのまるやかな甘さと白玉が驚きのマッチング。子どもさんのおやつにもピッタリ。  
 ◎タビオカ白玉  
 ◎材料（4人前）／タマネギ1個、カボチャ4分の1、バター、ブイヨン2カップ、牛乳2カップ、香辛料、白玉  
 ◎作り方／タマネギの皮を除いたカボチャを加えてブイヨンで煮る。塩コショウなどで味を調整。冷めたらミキサーにかけて、牛乳を加えてよく冷やす。器に入れるときに白玉を加える。カボチャのまるやかな甘さと白玉が驚きのマッチング。子どもさんのおやつにもピッタリ。

**WOW'D! ワウディー松戸** フィットネス&スパ  
 もうワウディーはご体験されましたか？  
 スタジオはヨガやボクササイズなどで楽しく、爽やかに。ハリウッド女優が出産後のエクササイズとして取り組み、体型を完璧に戻したことで知られる「ピラテス」にも注目です。「有酸素マシン」には全てモニターがつき、大事なテレビ番組も見逃しません。帰宅前にはスパですっきりと。デトックス効果で話題の、「岩盤浴」も利用できます。落ち着いた間接照明に心も体もうっとり… 空間デザイナーが手掛けた同施設。この夏はおしゃれに体を動かしませんか？

1日全施設マンツーマン(1on1) マジジム体験 1日10名様限定・要予約 8月30日(水)まで

1日全施設1コイン(500円)で使いたい放題!あなたはどちらを体験する?  
**500円体験クーポン** 8/30まで  
 マンツーマン(1on1)ご体験 マンツーマン以外ご体験  
 まずはお電話にてご予約下さい or このクーポン持参の上、直接ご来店下さい。  
 047-308-6272

さらに 手ぶらでフィットネス! シューズ・上下ウェア・タオルセットがレンタル無料!  
 ※有料プログラム等は除きます ※初めての体験の方に限り ※身分証をご持参下さい ※このクーポンをご持参下さい  
 ご体験いただき、当日ご入会されると 体験料キャッシュバック + 素敵な特典プレゼント ★お一人様1回限り



小さな葉っぱをいっば... 公園めぐり19 栄町第2公園

公園めぐり19 栄町第2公園

あー、おいしかった! メインの食材の魅力を引き立てながらも...

杏仁豆腐が白いので、白玉は水の代わりにジュース... 川光物産(株)から読者の皆さまへ...

の楽しくおいしい思い出ができそうですね。今回川光物産(株)から読者の皆さまへ...

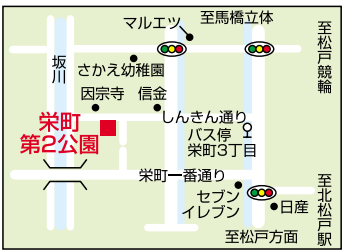


杏仁白玉

さんたちにとっては別天地。元気にセミなどを追っかけてまわすことができません。残りの部分は、夏のシーズンには暑くていやがられるかも知れませんが、多目的用のオーブンスペースです。でも、そこが広いだけに、納涼盆踊りなども盛大にできます。



そんな清涼感のある「栄町第2公園」を紹介しました。(ゴツちゃん) アクセス: JR北松戸駅より徒歩。松戸駅(西口)京成バス「日大園」下車。



この二つのゾーンを結び中央には、この公園のシンボルともいえるべき太い幹の藤棚があり、緑の葉っぱをいっばいつけて

UKIUKI! 読者プレゼント

今回「川光物産」様からUKIUKI読者の方に、玉三白玉粉のプレゼントをいただきました。5名様にプレゼント。白玉粉とよもぎ入り白玉粉のセットです。



応募先 UKIUKI編集部 〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F FAX: 04-7176-8931 E-Mail: ukiuki@yusmedia.co.jp

※ご応募頂いた氏名等の個人情報は、プレゼントの当選発表と発送のみ使用し、他の用途では使用いたしません。

ミュージアムパーク茨城県自然博物館 「海辺の自然誌」御招待券 当選者発表. List of names: 紙敷 松丸久仁子様, 栄町 外山みゆき様, 根木内 後藤 太一様, 流山市 鶴谷 一枝様, 紙敷 金山かおり様, etc.

小原 煎茶サークル. ENJOY サークル. Text about tea ceremony and a list of members: 田代 享子様, 川島 洋一様, 村田 佳代様, etc.

UKIUKI! に広告を載せてみませんか. 松戸市内の全域に折り込まれる広告媒体です. お問い合わせ: 株式会社ユースメディア

ホットヨガ. 人気のホットヨガでキレイにキャンペーン!! 2,000円で2回受講OK!!

松戸市主催のコンサート情報. 1. 松戸シティ・ミニコンサート. 2. ふれあい22. 3. 3Qカット

3Qカット. 約10分で1,000円のカットサロン! 安心の1,000円!!



